Steba GERMANY

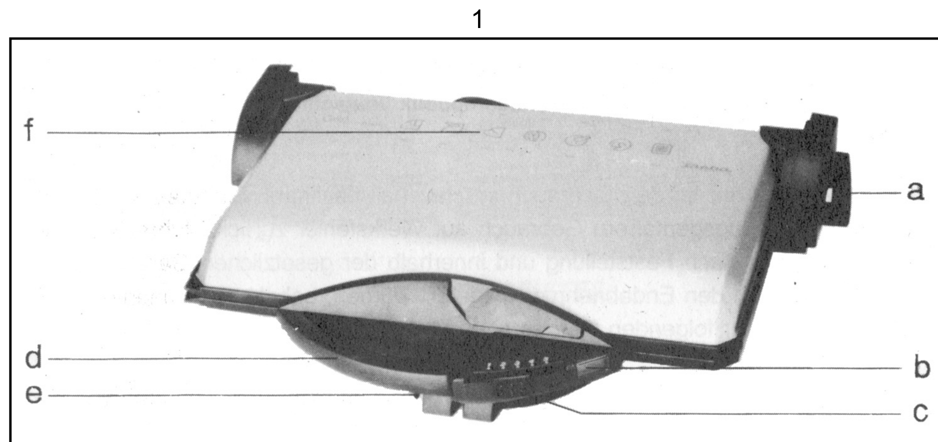


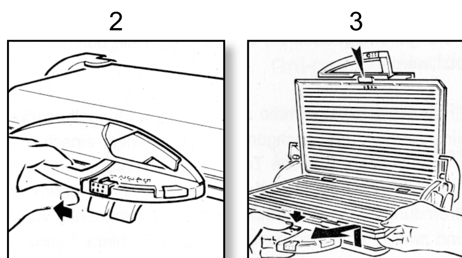


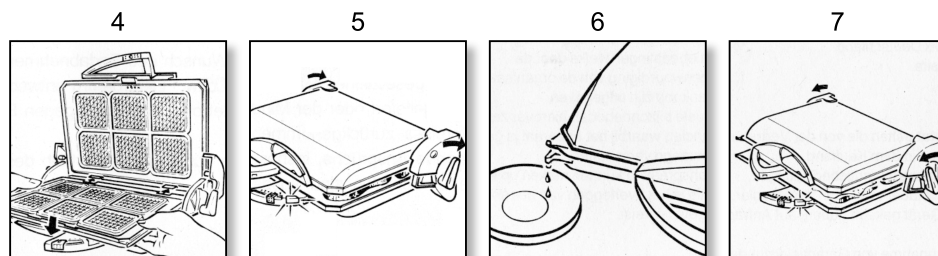
Grill- und Waffelautomat PG 4

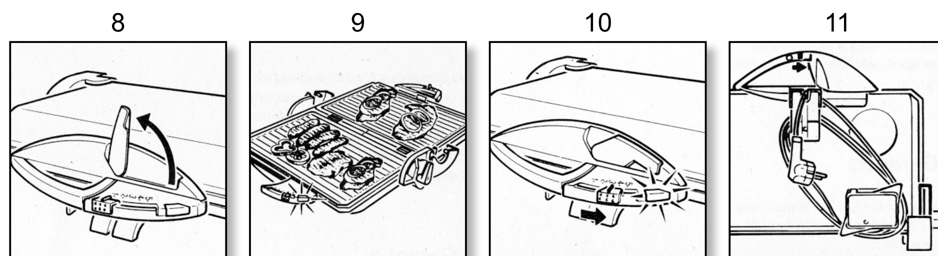
www.steba.com

1









Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Beschreibung

Bild 1

a Scharnierhebel
b Kontrolleuchte
c Temperaturwähler
d Griff mit Aufstellbügel
e Verschlußschieber
f Grillkompaß
obere Zeile = mittlere Garzeit in Minuten
mittlere Zeile = Art des Gutes
untere Zeile = Sollstellung des Temperaturwählers

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Das Gerät ist kein Einbauofen und darf nicht als solcher verwendet werden.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- ⚠ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stecker nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall ziehen.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Netzanschlussleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze niemals zu.
- Das Gerät nie ohne aufgelegte Platten betreiben. Platten fest einrasten.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.

- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
- Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 Min. aufheizen lassen.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein. Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten. Nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Keine Aluminiumfolie zwischen die Platten legen, da sich das Gerät sonst überhitzt

Anwendungsmöglichkeiten

Kontaktgrillen:
Platten liegen direkt auf dem Grillgut.

Grilltoasten:
Platte über dem Grillgut eingestellt.

Partygrillen:
Beide Grillplatten liegen waagerecht mit doppelter Grillfläche.

Waffelbacken:
Platten wenden, Plattenstellung wie beim Kontaktgrillen.

Vorbereitung

1.Das Gerät wird in geschlossenem Zustand (Bild 1) geliefert.
Zum Öffnen Verschlußschieber nach links ziehen und hochstellen (Bild 2).

2.Wenden der Platten
Zum Entnehmen und Wenden der Grillplatten bitte das Gerät in Party-Grillstellung (Bild 9) bringen, den Plattenhalteriegel nach außen ziehen (Bild 3) und Platte unter leicht schrägem Anheben entnehmen.

Beim Wiedereinsetzen darauf achten, daß die Platte leicht schräg eingesetzt wird. Die gleichlautenden Ziffern auf den Ober- und Unterplatten müssen von vorn her lesbar sein (Bild 4).

Die Platte 1 (Markierung auf der Vorderseite) gehört in die Unterschale, die Platte 2 in die Oberschale.
Vor dem ersten Benutzen die Platten spülen, trocknen, leicht einfetten.

Anwendung

1. Grillen
Zum Grillen werden die Platten mit der geriffelten Seite benutzt. Die Platten besitzen einen Fettablauf für überschüssiges Fett. Bitte einen kleinen Teller unterstellen (Bilder 5 + 6).

2. Überbacken
Zum Überbacken werden die Platten mit der geriffelten Seite benutzt. Die obere Grillplatte darf das Gut nicht berühren. Dazu wird das Gerät aufgeklappt und die rechts und links außen an den Scharnieren befindlichen Scharnierhebel gleichzeitig nach vorne gekippt (Bild 7). Bei Zuklappen des Oberteils stellt sich ein Abstand von 4 cm ein. Zum Zurückstellen das Oberteil hochklappen, Scharnierhebel wieder nach hinten kippen und Deckel schließen.
Die Scharnierhebel nicht einseitig und während des Gerätebetriebes zurückstellen.

3. Partygrillen
Es werden die geriffelten Grillplatten benutzt. Die Oberschale am Griff hochklappen, leicht anheben und nach rückwärts abstellen (Bilder 8 + 9).
Unter die Fettabläufe je einen kleinen Teller stellen (Bild 6).
Achten Sie beim Grillen unbedingt darauf, daß zuerst die Platte 1 belegt wird. Auf keinen Fall nur auf der Platte 2 allein ,,Partygrillen" - nur in Verbindung mit Platte 1 erfolgt eine einwandfreie Temperaturregelung (Bild 9).

4. Waffelbacken
Durch Wenden der Grillplatten läßt sich das Gerät in einen Waffelautomaten verwandeln. Wenden der Platten: siehe Abschnitt ,,Vorbereitung".

In allen Fällen
Gerät schließen (Bild 10) und aufheizen. Dazu Netzstecker einstecken und den Temperaturwähler auf Sollzahl - wie im Grillkompaß untere Zeile angegeben - schieben. Erst wenn die Kontrolleuchte erloschen ist, ist das Gerät betriebsbereit. Jetzt Gargut einlegen. Beim fortlaufenden Arbeiten, wie z.B. Backen von Waffeln, immer abwarten bis das Gerät aufgeheizt ist. Erst dann Teig zugeben!

Temperaturen

Die Temperatur ist stufenlos von 1 bis 5 einstellbar.
Stufe 1 = ca. 150°C; Stufe 2 = ca. 160°C
Stufe 3 = ca. 200°C; Stufe 4 = ca. 230°C
Stufe 5 = ca. 250°C

Die im Grillkompaß angegebenen Zeiten gehen vom vorgeheizten Gerät aus (Kontrolleuchte ist erloschen).
Die Zeiten sind nach Dicke und gewünschtem Garzustand des Grillgutes zu variieren.

Tips für die Praxis:

Platten vor dem ersten Gebrauch leicht einölen und aufheizen. Dann abkühlen lassen und die Ölreste mit Küchenkrepp entfernen.

Kontaktgrillen
Es eignen sich Fleischstücke, die Sie auch zum Kurzbraten in der Pfanne verwenden würden.
Fleisch muß vor dem Grillen vollständig aufgetaut und gut trocken sein.
Gesalzen wird nach dem Grillen. Paniertes Gargut besser bei einer niedrigeren Einstellung, dafür etwas länger garen.
Wenn stark fetthaltige Lebensmittel gegrillt werden, muss das überschüssige Fett mit einem Küchenpapier abgewischt werden, damit dieses nicht in das Geräte-Innere läuft. Achtung! Platten sind Heiß!

Überbacken
Zum Beispiel belegte Toastscheiben. Toastbrot muß nicht vorgetoastet werden.

Partygrillen
Zum „geselligen Braten" am Tisch benutzt man das Gerät wie eine große Bratpfanne zum Grillen aller Kurzbratstücke. Das Gut muß gewendet werden.

Waffelbacken
Die Waffelplatten werden nach dem Aufheizen einmal mit Öl oder Pflanzenfett eingefettet. Durch sorgfältiges Dosieren und gleichmäßiges Verteilen der Teigmenge können Sie ein Überlaufen des Teiges vermeiden.
Waffeln immer auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Merke: Milch- und Sahnewaffeln werden weicher und heller, Wasserwaffeln werden knuspriger und brauner.

Waffelrezepte

Sandwaffeln
Zutaten für ca. 24 Waffeln:
125 g Weizenmehl • 125 g Stärkemehl • 1 Teelöffel Backpulver • 200 g Margarine, weich • 4 Eier • 1/8 l warmes Wasser • 1 Prise Salz • 3 Esslöffel Zucker • 1 Vanillezucker
Zutaten in eine Schüssel geben und in ca. 3 Minuten mit einem Handrührgerät mit Rührbesen zuerst auf niedrigster, dann auf der höchsten Geschwindigkeitsstufe zu einem flüssigen Teig verarbeiten. Den Teig esslöffelweise in die Waffelfelder geben.
Reglerstellung 4 • Backzeit: 4 - 6 Minuten

Biskuitwaffeln
Zutaten für ca. 24 Waffeln:
6 Eier in eine Rührschüssel geben, mit 3 Esslöffeln heissem Wasser mit einem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe etwa 1 Minute schlagen,
100 g Zucker in der zweiten Minute langsam hinzugeben, 3 Minuten weiterschlagen,
100 g Weizenmehl • 50 g Stärkemehl • 1/2 Teelöffel Backpulver • abgeriebene Zitronenschale miteinander vermischen und portionsweise unter die Eiercreme ziehen.
Zuletzt 1 Esslöffel Rum und einen Teelöffel Zitronensaft unterziehen.
Teigmasse sofort backen. Waffelplatten zwischendurch einölen.
Reglerstellung 3 • Backzeit: 4 - 6 Minuten

Rahmwaffeln

Zutaten für 10 - 12 Waffeln:
3 Eiweiss steif schlagen.
In eine andere Rührschüssel
250 g Mehl • 1/4 l sauren Rahm • 3 Eigelb • 1/2 Teelöffel Salz • Saft von 1/2 Zitrone geben, mit einem Handrührgerät ca. 2 Minuten auf höchster Stufe gut verrühren.
Eischnee unterheben. Sofort backen.
Reglerstellung 3 • Backzeit: 4 - 6 Minuten

Hefewaffeln

Zutaten für ca. 20 Waffeln:
500 g Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken.
30 g Hefe zerbröckeln, in die Vertiefung geben und mit einem Teil von
1/2 Liter Milch • 80 g Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren, mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis das auf die Hefe gegebene Mehl rissig wird.
Die restliche Milch, den restlichen Zucker • 1 Prise Salz • abgeriebene Zitronenschale • 1 Päckchen Vanillezucker • 150 g weiche Margarine • 4 Eier an den Rand des Mehls geben, alle Zutaten mit einem elektrischen Handrührgerät mit Knethaken unter den Vorteig kneten. An einem warmen Ort vor dem Backen gehen lassen.
Reglerstellung 4 • Backzeit: 4 - 6 Minuten - Mit Zimt und Zucker bestreuen.

(Abwandlung: 4 Esslöffel Rosinen unter den Teig ziehen.)

Reinigung



Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen!
Die Platten lassen sich besser reinigen, wenn sie noch etwas warm sind. Die Platten in lauwarmen Wasser kurzzeitig einweichen - so lassen sich die schwarzen Grillrückstände leichter entfernen.
Platten aus dem Gerät nehmen und nur mit Spülbürste und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, verseifte Stahlwolle oder metallene Schaber verwenden, da sonst die Antihaft-Beschichtung beschädigt wird.
Für die Reinigung der Geräteoberfläche und aller übrigen Teile wie Handgriffe, Verstellscharniere usw. genügt ein feuchtes Tuch, evtl. mit etwas Spülmittel. Für Schnitt- oder Kratzspuren auf der Beschichtung, die durch den Gebrauch entstanden sind kann kein Garantieanspruch geltend gemacht werden.

Aufbewahrung

Das Gerät kann auf der Rückseite stehend platzsparend abgestellt werden. Dazu Gerät schließen, Verschlußschieber in den Stellfuß drücken und Zuleitung aufwickeln (Bild 11).

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelstysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung
Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:
- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
- Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen
- Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:
PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystürol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Technische Daten:
2000 Watt ~ 220-230 Volt

Grill- und Backtabelle

Die Zeitangaben sind nur Richtwerte, sie können je nach Beschaffenheit des Gargutes entsprechend abweichen.

Gargut	Geräte-position	Zeit ca. Minuten	Regler-einstellung
Kalbsschnitzel		4 - 7	4
Kalbsmedaillon		4 - 7	4
Rumpsteak		3 - 5	5
Filetsteak		3 - 5	5
Entrecôte		4 - 7	5
Schweineschnitzel		5 - 7	4
Schweinekotelett		2 x 5 - 7	4
Schweinemedaillon		4 - 7	4
Schweinelende, ganz		12 - 15	4
Schweinesteak vom Hals		4 - 7	4
Schweinesteak vom Rollbraten		5 - 7	4
Putenschnitzel		3 - 5	4
Putenschnitzel in Folie		5 - 7	4
Geflügelteile		15 - 20	4
Hähnchen, halbiert		15 - 20	4
Fischfilet in Folie		5	5
Fischstäbchen		2 x 5	4
Fischfrikadellen		2 x 4 - 6	4

Gargut	Geräte-position	Zeit ca. Minuten	Regler-einstellung
Forelle, Makrele		8 - 12	3
Fjordkrabben in Schale		5	4
Leber in Scheiben		3	4
Hirn, Bries, gekocht, paniert		2 x 5	4
Bratwürste		8 - 10 3 - 5	4
Leber, Fleischkäse		2 - 4	4
Frikadellen		4	4
Lendenspiesse		12 - 15	5
Sandwich, Graubrot		2	4
Toastbrot, belegt, überbacken		8 - 10	4
Schnecken a. Weissbr. in Aluschale		6 - 8	4
Ananasscheiben		2 - 3	4
Maiskolben		2 x 4 - 5	4
Tomate		5 - 7	3
Sandwaffeln		4 - 6	4
Biskuitwaffeln		4 - 6	3
Rahmwaffeln		4 - 6	3
Hefewaffeln		4 - 6	4

Gerätepositionen: = Kontaktgrillen / Waffelbacken = Partygrillen = Überbacken

Generally
This appliance is for private use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Description
Fig. 1
a Hinge lever
b Control lamp
c Temperature selector
d Handle with positioning yoke
e Closing slide
f Grill compass:
top line = average cooking time in minutes
middle line = type of food
bottom line = rated setting of the temperature selector

Safety Instructions!
- Connect only to the AC voltage (e.g. 230 V) given on the nameplate. This appliance satisfies the EC guideline No. 89/336 EEC for radio screening.
- ⚠ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- The appliance may not be operated unless the hot plates are in place.
- Be sure that the hot plates are firmly engaged.
- Before turning the plates, let the appliance cool off, pull out mains plug.
- Do not bend the connection cable or bring it into contact with hot parts of the appliance.
- Functioning of the appliance makes the housing and the grill plates hot during operation - danger of burns!
- After use, pull out the plug immediately, open the appliance and let it cool off.
- Let appliance cool off before transport.
- Carefully lock top and bottom plate before transport.
- Never immerse appliance in water for cleaning.
- This product satisfies the pertinent safety regulations for electrical appliances. Repairs on electrical appliances must be performed by trained personnel only. Considerable dangers can arise for the user from improper repairs.
- **Attention!**
  The surface of the device gets hot - keep children away

Application possibilities



Contact grilling:
The plates lies directly on the food to be grilled



Party grilling:
Both hot plates lies horizontally with double grilling surface.



Grill toasting:
Hot plate placed above the food to be grilled.



Baking waffles:
Turn plates, plates in the same position as with contact grilling.

Preparation
1.The appliance is delivered in closed condition (Fig. 1).
To open pull the closing slide to the left side and raise (Fig. 2).

2.Turning and removing the hot plates
To do this bring the item in the party position (Fig. 9), pull the respective hot plate lock forward (Fig. 3) and lift up the plate slightly diagonal.
Re-insert the plate in the same way slightly diagonal.
The same figures on the top and bottom plate can be read from the front (Fig. 4).
Hot plate 1 (marking on the front) belongs in the bottom shell, hot plate 2 in the top shell.
Before using for the first time, rinse the hot plates, dry them and grease slightly.

Application

1. **Grilling**
   The hot plates are used with the grooved side for grilling. The hot plates have a grease outlet for excessive fat. Please place a small plate beneath (Fig. 5 + 6).

2. **Browning**
   The hot plates are used with the grooved side for browning. The top grill plate may not touch the food. To assure this, the appliance is opened and the hinge levers to the right and left outside on the hinges are tilted forward simultaneously (Fig. 7). When the top part is closed, an interval of 4 cm appears. To replace, lift up the top part, tilt the hinge lever back again and close the lid.
   Do not put the hinge levers back on one side or during operation of the appliance.

3. **Party grilling**
   The grooved grill plates are used. Open up the top shell on the handle, lift up slightly and place to the rear (Fig. 8 + 9).
   Place a small plate under each of the fat outlets (Fig. 6).
   Be absolutely sure when grilling that hot plate 1 is covered first. Under no circumstances may plate 2 be used alone for party grilling, only in combination with plate 1 will perfect temperature control be achieved (Fig. 9).

4. **Baking waffles**
   The appliance can be turned into a waffle iron by turning over the grill plates. For turning over the plates, see section „Preparation".

In all cases
Close the appliance (Fig. 10) and heat up. To do this, insert the mains plug and set the temperature selector to the rated figure as indicated in the grill compass, bottom line. The appliance is not ready for operation until the control lamp has gone out. Then place the food to be cooked. For continuous operations such as baking waffles, for example, always wait until the appliance has become heated up. Only then add the batter!

Temperatures

The temperatures can be set continuously from Position 1 to 5.
Position 1: around 150°C; Position 2: around 160°C
Position 3: around 200°C; Position 4: around 230°C
Position 5: around 250°C

The times given in the grill compass assume a preheated appliance (the control lamp has gone out). Vary the times according to the thickness and the desired degree of cooking of the food.

Practical tips:

Contact grilling
Pieces of meat are suitable which you would also use for brief frying in the frying pan.
Before grilling, the meat must be completely thawed out and thoroughly dry. Salter after grilling. If aluminium foil is used, grease it slightly on the inside. Breaded foods are preferably cooked at a lower heat for somewhat longer.

Browning
e.g., filled slices of toast.
Toast bread does not have to be pretoasted.

Party grilling
For "sociable grilling" at the table, the appliance is used like a large frying pan for grilling all quickly fried meat cuts. The food must be turned over.

Baking waffles
After they have been heated up, the waffle irons are greased once with oil or vegetable fat. If you are careful in measuring and pouring the batter evenly, you can avoid the running over of the batter. Always let waffles cool off on a kitchen grate.
Note: Waffles made with milk and cream become softer and lighter, water waffles become crisper and browner.

Waffle recipes

Cream waffles
Ingredients for 10 - 12 waffles: 3 eggs • 25 g of flour • 1/2 teaspoon of salt • juice of 1/2 lemon.
Separate the egg whites from the yolks. Whip the egg white until stiff. Keep it in an separate bowl. With a handmixer, thoroughly mix the egg yolks with the other ingredients for about 2 minutes at the highest speed setting.
Then fold in the whipped egg white. Fry immediately.
Position: 3 • Frying time: min. 4 to 6 minutes

Biscuit waffles
Ingredients for about 24 waffles: 6 eggs • 3 teaspoons of hot water • 100 g of sugar • 100 g of wheat flour • 50 g of potato flour •
1/2 teaspoon of baking powder • grated lemon peel • 1/2 teaspoon of rum • 1 teaspoon of lemon juice
With a handmixer set to the highest speed, whip the eggs and the water for about 1 minute. Slowly add the sugar during the
second minute and beat for a further 3 minutes. Stir in, little by little, the wheat flour, the potato flour, baking powder and lemon peel into the egg cream. Finally, blend in the rum and lemon juice. Bake the dough mixture immediately (Grease the waffle plates first).
Position: 3 Baking time: 4 to 6 minutes

Cheese waffles
Ingredients for about 20 waffles: 125 g of wheat flour • 125 g of potato flour • 1 teaspoon of baking powder • 200 g of soft margarine • 4 eggs • 6 cl of warm water • 4 tablespoons of grated Emmentaler (or similar) cheese • 1/2 teaspoon of paprica powder •
1 teaspoon of salt.
With a handmixer beat all ingredients for about 3 minutes into a liquid batter. With a tablespoon pour the batter carefully into a thin layer on the lower waffle mould (plate 1)
Baking-time: 4 to 6 minutes.

Yeast dough waffles
Ingredients for about 20 waffles: 500 g of flour • 30 g of yeast • 1/2 litre of milk • 80 g of sugar • pinch of salt • grated lemon peel • 1 packet of vanilla sugar • 50 g of soft margarine • 4 eggs • cinnamon
Sieve the flour into a bowl and make a well in the centre. Add the yeast, which has been previously diluted with a small amount of milk and blend into the mixture from the centre outwards. Sprinkle the mixture with a little flour and leave in a warm place until the layer of flour on the top of the mixture starts breaking open.
Add the remaining milk and sugar and with a handmixer knead all ingredients into a dough. Let the dough rise in a warm place.
Position: 4 • Baking time: 4 to 6 minutes.
Then sprinkle with cinnamon and sugar.

Cleaning
Caution: Pull out the mains plug before every cleaning.
The hot plates can be better cleaned if they are still somewhat warm.
Remove the hot plates from the appliance and clean with wash brush and detergent only. Do not use any scouring agents, soaped steel wool or metal scraper, since otherwise the anti-sticking coating will be damaged.
For cleaning the appliance surface and all other parts such as handles, adjusting hinges, etc. a moist cloth, possibly with a little detergent is sufficient.

Storage
To safe space, the appliance can be stored resting on its rear side. To do this, close the appliance, press the closing handle into the base and wind up the cable (Fig. 11).

Disposal:
Packaging disposal:
Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Service and Repair:
If the appliance must be repaired, plaese get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

Grilling and baking table

The times given in the table are only guidelines. The cooking time can be changed according to your requirements.

Type of food	Position of appliance	Approx. time in minutes	Thermostat setting
Escalopes of veal		4 - 5	4
Fillet of veal		4	4
Rump steak		3	5
Fillet of steak		3 - 5	5
Entrecôte		5 - 7	5
Escalope of porc		5	4
Pork chops		2 x 5	4
Fillet of porc		4	4
Sirloin of pork		12 - 15	4
Pork cutlet		5 - 7	4
Rolled roast of pork		5	4
Escalope of turkey		3 - 5	4
Escalope of turkey in foil		5 - 7	4
Poultry pieces		10 - 12	4
Small roast chicken - Halved		15 - 20	4
Filet of fish in foil		5	5
Fish fingers		2 x 5	4
Fish cakes		2 x 4 - 6	4

Type of food	Position of appliance	Approx. time in minutes	appliance setting
Trout, mackerel		8 - 12	3
Prawns		5	4
Sliced liver		3	4
Brain - coated in breadcrumbs		2 x 5	4
Sausages		8 - 10 3 - 5	4
Burgers		4	4
Kebab		12 - 15	5
Sandwiches		2	4
Open sandwiches, overbaked		8 - 10	4
Escargots on toast in aluminium foil		6 - 8	4
Slices of pineapple		2 - 3	4
Corn on the cob		2 x 4 - 5	4
Tomatoes		5 - 7	3
Small pieces of meat		depending on sort of meat	5
Cream waffles		4 - 6	3
Biscuit waffles		4 - 6	3
Cheese waffles		5	3
Yeast dough waffles		4 - 6	4

Meaning of the symbols:

 = contact grilling / waffle baking

 = party grilling

 = overbaking

Généralement
Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

Description
Fig. 1
a levier
b voyant de contrôle
c sélecteur de température
d poignée avec étrier de pose
e barre d'enclenchement
f tableau des recettes:
ligne supérieure = temps de cuisson moyen en minutes
ligne moyenne = nature de l'aliment
ligne inférieure = position du selecteur de température recommandée

Attention - sécurité!
· Il doit se faire exclusivement sur la tension alternative (220 / 230 V) indiquées sur la plaque signalétique. Cet appareil est conforme à la directive n° 89/336 EEC.
· ⚠ Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d'une déficience physique ou psychique ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l'appareil n'est pas un jouet.
· Les enfants doivent être réglementées, pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
· L´appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
· L'appareil ne doit être utilisé que sous surveillance. Ne pas mettre à la portée des petits enfants.
· Ne pas utiliser l'appareil sans avoir posé les plaques du gril qui doivent être solidement fixées.
· Laisser refroidir l'appareil avant de retourner les plaques; sortir la fiche.
· Eviter de plier le cordon et de le mettre en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
· Le corps de l'appareil et les plaques du gril sont portés à une chaleur intense pendant le fonctionnement - danger de brûlure!
· Sortir la fiche aussitôt aprés utilisation, ouvrir l'appareil et le laisser refroidir.
· De même, laisser refroidir l'appareil avant son transport.
· Bien verrouiller la plaque supérieure et la plaque inférieure avant de déplacer l'appareil. Ne jamais plonger celui-ci dans l'eau pour le nettoyer.
· Cet appareil répond aux normes en vigueur dans le domaine de la sécurité. Les réparations des appareils électriques doivent être effectuées par des spécialistes uniquement. Des réparations mal faites peuvent exposer l'utilisateur à des risques très sérieux.
·  Attention, l'extérieur de l'appareil devient chaud.
Risque de bruleurs. Evitez que les enfants aient accès.

Possibilités d'utilisation

Griller par contact:
Les plaques sont directement appliquées sur les aliments.

Toaster:

La plaque est située au-dessus des aliments.

Griller pour des réceptions:

Les deux grils occupent une position horizontale et offrent une surface double pour griller.

Confectionner des gaufres:

Retourner les plaques et les disposer comme pour griller par contact.

Préparation

1.L'appareil est livré sous sa forme compacte (fig. 1). Pour sortir l'étrier, tirer barre d'enclenchement vers à gauche et rabattre vers le haut (fig. 2).

2.Pour enlever et retourner les plaques
Pour enlever et retourner les plaques du gril, mettre l'appareil sur la position party-gril (fig. 9), tirer vers l'extérieur le verrou des plaques (fig. 3) et enlever la plaque en la soulevant légèrement à l'oblique.
Lors de la remise en place, veiller à ce que la plaque soit replacée légèrement à l'oblique.
Les chiffres similaires sur la plaque supérieure et inférieure doivent se lire de face (fig. 4).
La plaque no. 1 (repérage de face) va dans la cuvette (coquille) inférieure, la plaque no. 2 dans la cuvette (coquille) supérieure.
Laver, essuyer et graisser légèrement les plaques avant le premier usage.

Utilisation

1. **Pour griller**
   Employer les plaques du côté à cannelures. Une gouttière à graisse permet d'en évacuer l'excès. Placer une soucoupe au-dessous.

2. **Pour gratiner**
   Employer les plaques du côté à cannelures. La plaque supérieure ne doit pas venir au contact des aliments. A cette fin, ouvrir l'appareil et faire basculer en avant les deux leviers situés à droite et à gauche au niveau des charnières (fig. 3), en même temps. Lors de la fermeture de la partie supérieure, il se forme un espacement de 4 cm. Pour replacer, relever la partie supérieure, déplacer vers l'arrière le levier, rabattre à nouveau en arrière, puis fermer le couvercle.
   Ne pas déplacer le levier en arrière en agissant d'un seul côte et pendant le fonctionnement.

3. **Griller au cours de réceptions:**
   Employer les plaques du côté à cannelures. Relever la partie supérieur en la saisissant par la poignée, soulever légèrement et placer en arrière.
   Placer une soucoupe au-dessous de chaque évacuation des graisses. Pour griller commencer obligatoirement par l'emploi de la plaque 1. En aucun cas se servir de la plaque 2 seule: le réglage de la température n'est correct que si la plaque 1 fonctionne.

4. **Confectionner des gaufres**
   Il suffit de retourner les plaques pour transformer l'appareil en gaufrier. Pour retourner les plaques voir la rubrique »Préparation«.

Dans tous les cas:
Refermer l'appareil (fig. 1) puis chauffer. Dans ce but, enfoncer la fiche dans la prise de courant, régler le sélecteur de température à la valeur indiquée au tableau des recettes, ligne inférieure. Attendre que le voyant de contrôle s'éteigne pour se servir de l'appareil. Poser les mets à faire cuire. Si vous utilisez l'appareil plusieurs fois successivement comme dans le cas des gaufres, toujours bien attendre que l'appareil soit à la bonne température et déposer alors seulement la pâte.

Température

Elle est réglable de 1 à 5 en continu.
Position 1: 150°C env.; Position 2: 160°C env.
Position 3: 200°C env.; Position 4: 230°C env.
Position 5: 250°C env.
Les temps indiqués au tableau des recettes prévoient un chauffage préalable de l'appareil (voyant de contrôle éteint).
Ils peuvent varier en fonction de l'épaisseur des aliments et du degré de cuisson que vous désirez obtenir.

Conseils pratiques:

Griller per contact
Les morceaux de viande à faire revenir rapidement dans la poêle conviennent dans ce cas. La viande doit être parfaitement décongelée et bien sèche.
Saler après avoir grillé.
Si vous utilisez une feuille d'aluminium, la graisser légèrement à l'intérieur.
Préférer une température plus basse et un temps plus long s'il s'agit d'aliments panés.

Gratiner
Par exemple des toasts garnis. Il n'est pas nécessaire de griller les tranches de pain au préalable.

Griller au cours de réceptions
Pour griller à table »en société«, se servir de l'appareil comme d'une grosse poêle afin de préparer tous les aliments à cuisson rapide. Il est indispensable de retourner les pièces.

Confectionner des gaufres
Après chauffage, enduire une seule fois les plaques soit d'huile soit de graisse végétable. Vous éviterez tout débordement en dosant soigneusement la quantité de pâte que vous répartirez uniformément. Laisser refroidir les gaufres au une grille à gâteaux, dans tous les cas.

Nota: Les gaufres faites au lait et à la crème sont plus moelleuses et plus claires; faites à l'eau, elles sont plus croustillantes et plus foncées.

Recettes de gaufres

Gaufres sablées
Ingrédients pour 24 gaufres: 125 g de farine de froment • 125 g de fécule • 1 c. à café de poudre à lever • 200 g de margarine ramollie • 4 oeufs • 1,25 dl d'eau chaude • 1 pincée de sel • 3 c. à soupe de sucre • 1 sachet de sucre vanilliné.
Verser les ingrédients dans une jatte et les travailler rapidement (env. 3 minutes) avec le mixeur (accessoire fouet) en une pâte liquide, en commençant par une vitesse lente et en passant progressivement à la vitesse la plus élevée.
Verser la pâte à la cuiller dans les moules de la plaque à gaufres.
Curseur du thermostat sur 4 • Durée de cuisson: 4 - 6 min.

Gaufres à pâte biscuit

Ingrédients pour 24 gaufres: 6 oeufs • 100 g de sucre fin • 100 g de farine de froment • 50 g de fécule • 1/2 c. à café de poudre à lever • zeste de citron râpé • 1 c. à soupe de rhum • 1 c. à café de jus de citron

Casser les oeufs dans une jatte, ajouter 3 c. à soupe d'eau chaude et fouetter le tout au mixeur (accessoire fouet) à la vitesse maximum, pendant env. 1 minute. Pendant la minute suivante, ajouter lentement le sucre tout en poursuivant le fouettage pendant 3 minutes.

Mélanger la farine, la fécule, la poudre à lever et le zeste de citron râpé et ajouter ce mélange à la crème aux oeufs.

Terminer la préparation en ajoutant le rhum et le jus de citron.

Préparer les gaufres sans attendre. Huiler les plaques à gaufres entre chaque fournée.

Curseur du thermostat sur 3 • Durée de cuisson: 4 - 6 min.

Gaufres à la crème

Ingrédients pour 10-12 gaufres: 3 oeufs, séparer les blancs des jaunes • 250 g de farine • 2,5 dl de crème acidulée • 1/2 c. à café de sel • jus d'un demi citron

Battre les 3 blancs d'oeuf en neige dans une jatte. Dans une autre jatte, verser le reste des ingrédients y compris les jaunes d'oeuf, et bien les mélanger au mixeur, à vitesse maximum, pendant 2 minutes env. Incorporer ce mélange aux oeufs en neige. Préparer les gaufres sans attendre.

Curseur du thermostat sur 3 • Durée de cuisson: 4 - 6 min.

Gaufres à la pâte levée

Ingrédients pour 20 gaufres: 500 g de farine • 1/2 litre de lait • 30 g de levure fraîche • 80 g de sucre • 4 oeufs • 150 g de margarine •
1 sachet de sucre vanilliné.

Tamiser la farine dans une terrine et creuser un puits au milieu.

Verser dans le puits la levure fraîche émiettée; ajouter une partie du 1/2 litre de lait et le sucre; mélanger ces ingrédients avec un peu de farine des bords du puits; saupoudrer de farine la masse ainsi obtenue et laisser le tout reposer au chaud jusqu'à ce que la farine sur la masse de levure présente des craquelures.

Ajouter ensuite sur la farine: le reste du lait,
1 pincée de sel, le zeste râpé d'un citron, le sachet de sucre vanilliné, la margarine ramollie et les oeufs.

Malaxer le tout à l'aide du mixeur (accessoire de pétrissage) pour obtenir la pâte à lever.

Laisser lever cette pâte dans un endroit chaud avant de préparer les gaufres.

Curseur du thermostat sur 4 • Durée de cuisson: 4 - 6 min.

Saupoudrer les gaufres de sucre à la cannelle.

Variante: ajouter 4 c. à soupe de raisins secs à la pâte.

Nettoyage:

Attention: avant chaque nettoyage, sortir la fiche de raccordement au secteur.

Les plaques se nettoient plus facilement lorsqu'elles sont encore tièdes.

Détacher les plaques de l'appareil et les nettoyer uniquement à l'aide d'une lavette et d'un produit pour la vaisselle. Ne pas utiliser des produits abrasifs ni des coussinets métalliques imprégnés de savon ou des grattoirs métalliques: ceci détériorerait la couche de revêtement anti-adhesive.

La partie supérieure de l'appareil et toutes les autres pièces telles que les poignées, les charnières servant à modifier les positions, etc. se nettoient simplement à l'aide d'un peu de produit à vaisselle.

Evacuation correcte de ce produit:

Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables Au sein de l'EU, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimintation des déchets non-contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-lea opoù vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

Service Après-Vente:

Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors d'enlèvement.

Des paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tél.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tél.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électricien qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.

Tableau de cuisson au gril

Les durées ne sont que des valeurs indicatives pouvant varier selon les caractéristiques des mets à griller.

Mets à griller	Position du gril	Durée approx. en minutes	Thermostat
Escalope de veau		4 - 7	4
Médaillon de veau		4 - 7	4
Romsteck		3 - 5	5
Filet		3 - 5	5
Entrecôte		4 - 7	5
Tranche de porc		5 - 7	4
Côtelette de porc		2 x 5 - 7	4
Médaillon de porc		4 - 7	4
Echine de porc, entière		12 - 15	4
Steak de cou de porc		4 - 7	4
Tranche de rôti roulé de porc		5 - 7	4
Escalope de dinde		3 - 5	4
Escalope de dinde en papillotte		5 - 7	4
Pièces de volaille		15 - 20	4
Demi-poulet		15 - 20	4
Filets de poisson en papillotte		5	5
Bâtonnets de poisson		2 x 5	4
Fricadelle de poisson		2 x 4 - 6	4

Mets à griller	Position du gril	Durée approx. en minutes	Thermostat
Truite, maquereau		8 - 12	3
Crabes entiers		5	4
Foie en tranches		3	4
Cervelle, ris cuit, pané		2 x 5	4
Saucisse à rôtir		8 - 10 3 - 5	4
Fromage d'Italie		2 - 4	4
Fricadelle		4	4
Brochette d'échine		12 - 15	5
Croque-monsieur, pain bis		2	4
Pain à toast garni, gratinage		8 - 10	4
Escargots sur pain de mie en barquette alu		6 - 8	4
Tranches d'ananas		2 - 3	4
Epis de maïs		2 x 4 - 5	4
Tomates		5 - 7	3
Gaufres sablées		4 - 6	4
Gaufres à la pâte biscuit		4 - 6	3
Gaufres à la crème		4 - 6	3
Gaufres à pâte levée		4 - 6	4

Positions du gril: grillades par contact / cuisson des gaufres = gril de table = gratinage

Collegamento
Il collegamento dovrà avvenire solo alla tensione alternata (220 / 230 V) indicata sulla targhetta del modello. Questo apparecchio corrisponde alla norma CE no. 89/336 EEC per schermatura contro i radiodisturbi.

Descrizione
Figura 1
a Leva a cerniera
b Lampadina di controllo
c Selettore di temperatura
d Maniglia con staffa di collocamento
e Cursore di chiusura
f Bussola griglia:
riga superiore = periodo medio di cuocitura in minuti
riga intermedia = tipo del prodotto
riga inferiore = posizione richiesta del selettore di temperatura

Attenzione - sicurezza!
· Far funzionare l'apparecchio solo sotto sorveglianza.
· Tener lontani bambini piccoli!
· L'apparecchio non deve funzionare senza le piastre a griglia appoggiate. Far innestare solidamente le piastre.
· Prima di girare le piastre far raffreddare l'apparecchio, estrarre il contatto a spina.
· Non piegare e non portare a contatto con elementi caldi dell'apparecchio la conduttura di alimentazione.
· Necessariamente durante il servizio l'involucro e le piastre di griglia si riscaldano, pericolo di bruciarsi!
· Dopo l'uso dell'apparecchio estrarre immediatamente il contatto a spina, aprire l'apparecchio e farlo raffreddare.
· Prima di trasportarlo, far raffreddare l'apparecchio.
· Sprangare accuratamente la piastra superiore ed inferiore prima del trasporto. A scopo di pulitura mai immergere l'apparecchio nell'acqua.
· Questo prodotto corrisponde alle vigenti norme di sicurezza per elettrodomestici. Riparazioni su elettrodomestici devono essere eseguite soltanto da tecnici specializzati. Riparazioni improprie possono risultare in gravi pericoli per l'utente.

Possibilità d'impiego



Cuocitura a contatto con la griglia:
Le piastre giaciono direttamente sui materiale da cuocere alle griglia.



Tostare alle griglia:
Piastra regolata al di sopra del materiale da cuocere alla griglia.



Cuocitura ai ferri in occasione di party:
Entrambi le piastre a griglia giaciono orizzontalmente con doppia superficie a griglia.



Cuocitura di cialde:
Girare le piastre, posizione delle piastre come in occasione della cuocitura al griglia di contatto.

Preparazione
1.L'apparecchio viene fornito in stato chiuso (figura 1).
A scopo di apertura girare verso sinistro le cursore di chiusura e metterla in alto (figura 2).

2.Estrarre et girare le piastre
Per estrarre e girare le piastre portare l'apparecchio in posizione Party-Grill (fig. 9), tirare verso l'esterno il blocco della piastra (fig. 3) e sollevare la piastra inclinandola lievemente. Riposizionare la griglia tenedola leggermente inclinata. Le cifre identiche riportate sulle piastre superiori ed inferiori devono essere leggibili in posizione frontale (fig. 4) La piastra n. 1 (contrassegno sul lato anteriore) va posizionata nella vasca inferiore, la piastra n. 2 nella vasca superiore. Sciacquare, asciugare e ungere leggermente le piastre prima del primo impiego,

Impiego

1. **Cuocitura alla griglia**
   Per la cuocitura alla griglia le piastre vengono usate col lato scanalato. Le piastre possiedono uno scarico per il grasso in caso che questo sia eccessivo. Si prega di posare sotto un piccolo piattello (figura 5 + 6).

2. **Gratinare**
   Per gratinare vengono usate le piastre col lato scanalato. La piastra a griglia superiore non deve toccare il prodotto. A tale scopo l'apparecchio viene aperto e le leve a cerniera trovantesi esternamente a destra e sinistra contemporaneamente ribaltate in avanti (figura 7). Alla chiusura della parte superiore si regola una distanza di 4 cm. Per la messa indietro ribaltare verso l'alto la parte superiore, inclinare nuova-

mente verso l'indietro la leva a cerniera a chiudere il coperchio. Non portare verso l'indietro unilateralmente e durante il funzionamento dell'apparecchio le leve a cerniera.

3. **Cuocere ai feri in occasione di party**
   Vengono usate le piastre a griglia scanalate. Ribaltare verso l'alto la tazza superiore al manico, sollevarla lievemente e posarla verso l'indietro (figura 8 + 9).
   Posare sotto gli scarichi di grasso rispettivamente un piccolo piattelo (figura 6). In occasione della cuocitura aver in ogni caso cura, che prima venga caricata la piastra 1. In nessun caso in occasione del party fare ai ferri solo sulla piastra 2 superiore poichè solo in collegamento con la piastra 1 avviene un ineccepibile regolamento della temperatura (figura 9).

4. **Cuocitura di cialde**
   Col semplice girare delle piastre di cuocitura l'apparecchio puó essere tramitato in un automatico per cialde. Per quanto concerne il girare delle piastre, vedasi »preparazione«.

In tutti i casi
Chiudere l'apparecchio (figura 10) e riscaldarlo. A tale proposito inserire il contatto a spina e spingere il selettore di temperatura sul numero nominale como indicato nella bussola a griglia sulla riga inferiore. Solo dopo che la lampadina spia si sia spenta, l'apparecchio è pronto per
l'uso. Ora introdurre il prodotto da cuocersi. In
caso di lavori continui come ad esempio la cuocitura di cialde, sempre attendere fino a che l'apparecchio sia caldo. Solo allora aggiungere l'impasto!

Temperature

La temperatura è regolabile senza stadi da
1 fino a 5.
Stadio 1: circa 150°C
Stadio 2: circa 160°C
Stadio 3: circa 200°C
Stadio 4: circa 230°C
Stadio 5: circa 250°C

I tempi indicati sulla bussola di cuocitura a griglia partono dall'apparecchio preriscaldato (lampadina spia spenta).
I tempi dovranno essere variati a secondo dello spessore e del desiderato stato di cuocitura del prodotto da cuocere ai ferri.

Suggerimenti per la pratica:

Cuocitura ai ferri a contatto
Sono adatti pezzettini di carne che utilizzereste anche per arrostirle nella pentola.
Prima della cuocitura alla griglia la carne dev'essere completamente disgelata e ben asciutta.
Il sale verrà aggiunto dopo la cuocitura sulla griglia. In caso di utilizzazione di foglio in alluminio, ingrassare lievemente questo al suo interno.
E' meglio terminare la cuocitura di cibi impanati ad una regolazione più bassa, usando per la cuocitura un po' più tempo.

Gratinare
Ad esempio fette di toast imbottite.
Il pane da toast non deve essere pretostato.

Cuocitura ai ferri in occasione di party
Per una »cuocitura in compagnia« al tavolo, l'apparecchio viene usato come una grande padella per la cuocitura alla griglia di tutti i pezzi di carne a breve trattamento. Il prodotto dev'essere girato.

Cuocitura al forno di cialde
Le piastre per cialde dopo il riscaldamento vengono una volta ingrassate con olio o grasso vegetale. In seguito ad un accurato dosaggio e un'uniforme distribuzione della quantità dell'impasto, potrete evitare un trabocco dell'impasto stesso. Far sempre raffreddare le cialde su una griglia per torta.
Ta tenere in considerazione: Cialde a base di latte e di panna diventano più morbide e chiare, cialde a base di acqua più croccanti e rosolate.

Ricette per cialde

Cialde sablé
Ingredienti per 24 cialde: 125 g di farina di frumento • 125 g di fecola • 1 cucchiaino di lievito in polvere • 200 g di margarina morbida• 4 uova • 1/8 l di acqua calda • 1 pizzico di sale • 3 cucchiai di zucchero • 1 bustina di zucchero vanigliato.
Mettere gli ingredienti in un recipiente e lavorarli dapprima per ca 3 minuti con il frullatore alla velocità più bassa e poi alla velocità massima, finché si ottiene una pasta piuttosto liquida.
Con un cucchiaio, versare la pasta nelle formine per cialde.
Posizione 4 • Tempo di cottura: 4 - 6 minuti

Cialde biscottate
Ingredienti per 24 cialde: Rompere 6 uova in un recipiente, aggiungere 3 cucchiai di acqua calda e sbattere il tutto con il frullatore a velocità massima per ca 1 minuto.
Continuando a frullare, aggiungere lentamente (ca 1 minuto) 100 g di zucchero; frullare per altri 3 minuti.

Mescolare 100 g di farina di frumento, 50 g di fecola, 1/2 cucchiaino di lievito in polvere e la scorza di un limone; amalgamare a porzioni con la crema alle uova.
Infine aggiungere un cucchiaio di rum e un cucchiaino di succo di limone.
Cuocere immediatamente l'impasto.
Di tanto in tanto oleare le formine.
Posizione 3 •Tempo di cottura: 4 - 6 minuti

Cialde alla panna
Ingredienti per 10 - 12 cialde: Montare a neve 3 chiare d'uovo.
In un altro recipiente, impastare con il frullatore a velocità massima per ca 2 minuti 250 g di farina, 1/4 l di panna acida, 3 tuorli d'uovo, 1/2 cucchiaino di sale e il succo di 1/2 limone.
Aggiungere le chiare d'uovo montate a neve.
Cuocere immediatamente l'impasto.
Posizione 3 • Tempo di cottura: 4 - 6 minuti

Cialde al lievito
Ingredienti per 20 cialde: 500 g di farina • 30 g di lievito • 1/2 l di latte • 80 g di zucchero • 1 pizzico di sale • scorza di limone • 1 bustina di zucchero vanigliato • 150 g di margarina • 4 uova.
Setacciare 500 g di farina in un recipiente; creare un incavo al centro. Spezzettarvi 30 g di lievito fresco e mescolarlo con una parte del latte e dello zucchero, aggiungendo un po' di farina presa dai bordi. Spolverare con poca farina e lasciare riposare in luogo caldo finchè la farina sul lievito si screpola.
Lungo il bordo della farina aggiungere il resto del latte e dello zucchero, 1 pizzico di sale, la scorza grattugiata di un limone, 1 bustina di zucchero vanigliato, 150g di margarina morbida e 4 uova. Impastare il tutto con il frullatore elettrico. Lasciare lievitare la massa in luogo caldo.
Posizione 3 • Tempo di cottura: 4 - 6 minuti
Cospargere le cialde con cannella e zucchero.
Variante: alla massa possono venire aggiunti 4 cucchiai di uva passa.

Pulitura:
Attenzione! Prima di ogni pulitura estrarre il contatto a spina.
Le piastre possono essere ripulite con maggiore facilità se sono ancora alquanto calde. Estrarre le piastre dall'apparecchio e ripulirle solo mediante spazzola sciacquatrice e detersivo. Non usare mezzi abrasivi, lana d'acciaio saponificata o raschiatori metallici, poichè altrimenti si rischia di danneggiare lo strato antiadesivo. Per la ripulitura della superficie dell'apparecchio e di tutti i rimanento elementi come maniglie, cerniere di regolazione ecc., basta un panno umido eventualmente con un po' di detersivo.

Conservazione
L'apparecchio può essere depositato a risparmio di spazio piazzandolo sul lato posteriore. A tale scopo chiudere l'apparecchio, premere le cursore di chiusura nel piede di regolazione ed avvolgere la conduttura di alimentazione (figura 11).

Tabella per grigliare e preparare cialde
I tempi di cottura elencati sono solo valori indicativi, che possono variare a seconda delle caratteristiche delle pietanze da preparare.

Pietanza	Posizione delle piastre	Tempo in minuti	Posizione selettore
Scaloppina di vitello	grill a contatto	4 - 7	4
Medaglione di vitello	grill a contatto	4 - 7	4
Rumpsteak	grill a contatto	3 - 5	5
Filetto	grill a contatto	3 - 5	5
Entrecôte	grill a contatto	4 - 7	5
Scaloppina di maiale	grill a contatto	5 - 7	4
Costoletta di maiale	grigliare	2 x 5 - 7	4
Medaglione di maiale	grill a contatto	4 - 7	4
Lombata di maiale intera	grill a contatto	12 - 15	4
Fettina di maiale dal collo	grill a contatto	4 - 7	4
Fettina di maiale (arrosto)	grill a contatto	5 - 7	4
Scaloppina di tacchino	grill a contatto	3 - 5	4
Scaloppina di tacchino al cartoccio	grill a contatto	5 - 7	4
Parti di pollame	grill a contatto	15 - 20	4
Galletto tagliato a metà	grill a contatto	15 - 20	4
Filetto di pesce al cartoccio	grill a contatto	5	5
Bastoncini di pesce	gratinare	2 x 5	4
Polpettine di pesce	gratinare	2 x 4 - 6	4

Pietanza	Posizione delle piastre	Tempo in minuti	Posizione selettore
Trota, sgombro	grill a contatto	8 - 12	3
Granchi nel guscio	grill a contatto	5	4
Fegato a fettine	grill a contatto	3	4
Cervella, animella cotta, impanata	grigliare	2 x 5	4
Bratwurst	grigliare grill a contatto	8 - 10 3 - 5	4
Fegato, Fleischkäse	grill a contatto	2 - 4	4
Polpette	grill a contatto	4	4
Spiedini	grigliare	12 - 15	5
Panini imbottiti, pane grigio	grill a contatto	2	4
Toast farciti, gratinati	gratinare	8 - 10	4
Lumache su pane bianco in recipienti di alluminio	gratinare	6 - 8	4
Fette di ananas	grill a contatto	2 - 3	4
Pannocchie di granoturco	grill a contatto	2 x 4 - 5	4
Pomodori	gratinare	5 - 7	3
Cialde sablé	grill a contatto	4 - 6	4
Cialde biscottate	grill a contatto	4 - 6	3
Cialde alla panna	grill a contatto	4 - 6	3
Cialde al lievito	grill a contatto	4 - 6	4

Posizione delle piastre: = grill a contatto / cottura die wafes; = grigliare; = gratinare

Algemeen
Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Beschrijving
Afbeelding 1
a Scharnierbeugel
b Controlelampje
c Temperatuurkeuzeschakelaar
d Greep met opstelbeugel
e Sluitschuif
f Bedieningskompas:
bovenste rij = gemiddelde gaar tijd in minuten
middelste rij = soort van eet waar
onderste rij = standaardpositie van de temperatuurkiezer

Attentie - Belangrijk!
· Uitsluitend aan de op het typeplaatje vermelde wisselspanning (220 / 230 V) aansluiten. Het apparaat voldoet aan de EG-richtlijn nr. 89/336-EEC t.a.v. radiostoringsonderdrukking.
· ⚠ Dit apparaat is niet voor het gebruik van personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten of met een gebrekkige ervaring of kennis voorzien, tenzij ze door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon op het vlak van het gebruik van het apparaat geïnstrueerd of door een dergelijke persoon geobserveerd worden. Kleine kinderen dienen onder toezicht te staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
· Kinderen moeten worden gesurveilleerd om te garanderen dat zij van niet gespeel het apparaat zijn.
· Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
· Het apparaat alleen onder toezicht gebruiken.
· Kleuters uit de buurt houden!
· Het apparaat mag niet zonder geplaatste roosterplaten in gebruik worden genomen. De platen goed laten ingrijpen.
· Het apparaat laten afkoelen alvorens de platen om te draaien. Netstekker eruit nemen.
· De aansluitkabel niet knikken en niet met heet wordende delen van het apparaat in aanraking brengen.
· Tijdens het gebruik wordt het apparaat aan de buitenkant en de roosterplaten heet - verbrandingsgevaar!
· Na gebruik onmiddellijk de stekker eruit nemen, apparaat openen en laten afkoelen.
· Het apparaat voor het opbergen laten afkoelen.
· Boven- en onderplaat voor het opbergen zorgvuldig vergrendelen. Het apparaat voor reinigingsdoeleinden nooit in water dompelen.
· Elektrische apparaten voldoen aan de desbetreffende veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan elektrische apparaten mogen uitsluitend door de vakman worden doorgevoerd. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
·  De behuizing worden heet, Verbrandingsgevaar

Toepassingsmogelijkheden



Kontaktgrilleren:
De platen liggen direkt op het te grilleren goed.



Grillroosteren:
Platen met tussenruimte ingesteld.



Partygrilleren:
Beide platen liggen horizontaal met duplexgrillvlakken.



Wafels bakken:
Platen omdraaien, de platen opzetten zoals bij het kontaktgrilleren.

Voorbereiding

1.Het apparaat wordt in gesloten toestand afgeleverd (afb. 1).
Om het apparaat te openen de sluitschuif naar links trekken en in opgerichte stand brengen (afb. 2).

2.Het omdraaien van de platen
Daartoe de desbetreffende grendel van de plaathouders naar voren trekken (afb. 3). De platen optillen en uittrekken, omdraaien en weer zodanig inschuiven dat de eens-

luidende cijfers van de boven- en onderplaat boven elkaar komen te staan en van voren leesbaar zijn (afb. 4).
De plaat 1 (markering aan de voorkant) behoort in de onderste schuif, de plaat 2 in de bovenste schuif.
Voor het eerste gebruik de platen eerst een keer afspoelen, afdrogen en lichtjes invetten.

Toepassing

1. **Grilleren**
   Om te grilleren worden de platen met de gegroefde zijde gebruikt. De platen zijn voorzien van een afloop voor overbodig vet. Svp een bord er onder zetten (afb. 5 + 6).

2. **Overbakken**
   Voor het overbakken worden de platen met de gegroefde zijde gebruikt. De bovenste grillplaat mag niet met de eetwaar in aanraking komen. Hiervoor wordt het apparaat opengeklapt en worden de zich rechts en links buiten aan de scharnieren bevindende scharnierbeugels gelijktijdig naar voren gekanteld (afb. 7). Bij het dichtklappen van het bovenste gedeelte blijft een afstand van 4 cm bestaan. Om het apparaat te sluiten de bovenplaat opklappen, de scharnierbeugels weer naar achteren kantelen en deksel sluiten.
   De scharnierbeugels steeds tegelijkertijd achterzuit zetten en dit nooit als het apparaat in bedrijfs is.

3. **Partygrilleren**
   Hiervoor worden de gegroefde grillplaten gebruikt. De bovenste schaal aan de handgreep opklappen, even optillen en naar achter plaatsen (afb. 8 + 9).
   Onder elke afloop voor overbodig vet een bordje stellen (afb. 6).
   Let erop dat tijdens het grilleren eerst de onderste plaat 1 wordt belegd. In geen geval alleen op plaat 2 „partygrilleren" - een onberispelijke temperatuurregeling wordt alleen in combinatie met plaat 1 bereikt (afb. 9).

5. **Wafels bakken**
   Door omdraaien van de grillplaten wordt het apparaat in een automaat voor het bakken van wafels omgezet. Draaien van de platen: Zie onder de rubriek „Voorbereiding".

In ieder geval
Apparaat sluiten (afb. 10) en verwarmen. Hiervoor netstekker instekken en de temperatuurkiezer op het standaardcijfer - zoals in de bedieningskompas onderste rij vermeld - schuiven. Eerst als het contrôlelampje is gedoofd, is het apparaat paraat voor bedrijf. Nu de te garen eetwaar er inleggen. Bij het vootdurende werken, zoals b.v. Bij het bakken van wafels, steeds wachten tot het apparaat verwarmd is. Erst dan deeg toevoegen!

Temperatuuren

De temperatuur wordt traploos van 1 t/m 5 ingesteld.
Trap 1: ca. 150°C
Trap 2: ca. 160°C
Trap 3: ca. 200°C
Trap 4: ca. 230°C
Trap 5: ca. 250°C

De in de bedieningskompas vermelde tijden baseren op het voorverwarmde apparaat (contrôlelampje is gedoofd). De tijden dienen afhankelijk van de dikte en de gewenste gaartoestand van het de grilleren goed te worden gevarieerd.

Tips voor de praktijk:

Kontaktgrilleren
Daarvoor zijn het best vleesstukken geschikt die U ook voor het snelbraden in de pan zou gebruiken. Vlees moet voor het grilleren geheel ontdooid en goed droog zijn. Zout wordt na het grilleren toegevoegd. Indien aluminiumfolie wordt gebruikt dient deze van binnen lichtjes te worden ingevet. Gepaneerd gaargoed beter op een lagere trap en dus iets langer garen.

Overbakken
Bijvoorbeeld belegde sneedjes toast. Het toastbrood moet van tevoren niet geroosterd worden.

Partygrilleren
Voor een „gezellige braderij" aan tafel wordt het apparaat net zoals een grote braadpan voor het grilleren van steaks en dergelijke gebruikt. Het vlees moet worden omgedraaid.

Wafels bakken
De platen van het wafelijzer na het voorverwarmen een keer met olie of plantevet invetten. De juiste maat en een gelijkmatig verdelen van de deeg beletten het overlopen van de deeg.
Wafels altijd op een keukenrooster laten afkoelen.

Onthoudt wel:
Melk- en roomwafels worden malser en lichter van kleur, de waterwafels brosser en bruiner van kleur.

Wafelrecepten

Roomwafels
Ingredienten voor 10 tot 12 wafels: eiwit van 3 eieren • 250 g bloem • 1/4 liter zure room • 3 eierdooiers • 1/2 theelepel zout • sap van 1/2 citroen.

Eiwit stijf kloppen en in een aparte kom houden.
De rest van de ingredienten met een handmixer ca. 2 minuten in de hoogste stand goed mengen. Daarna het geklopte eiwit hierdoor roeren. Meteen bakken
Stand: 3 • Baktijd: 4 tot 6 minuten.

Biskwiewafels
Ingredienten voor 24 wafels: 6 eieren • 3 theelepels heet water • 100 g suiker • 100 g tarwebloem • 50 g aardapelmeel • 1/2 theelepel bakpoeder • geraspte citroenschil • 1 theelepel rum • 1 theelepel citroensap.

De eieren en het water met een handmixer op de hoogste stand in ca. 1 minuut kloppen. In de tweede minuut langzaam de suiker toevoegen en 3 minuten kloppen, daarna de mixer uitschakelen. De bloem, meel, bakpoeder en citroenschil mengen en beetje bij beetje onder de eiercreme roeren. Op het laatst de rum en citroensap onderroeren. Deegmassa meteen bakken. Wafelplaten ondertussen invetten.
Stand: 3 • Baktijd: 4 tot 6 minuten.

Zanddeegwafels
Ingredienten voor 24 wafels: 125g tarwemeel • 125 g aardappelmeel • 1 theelepel bakpoeder • 200 g zachte margarine • 4 eieren • 1/8 liter warm water • een snufje zout • 3 eetlepels suiker • 1 zakje vanillesuiker.

Alles met een handmixer in ca. 3 minuten tot een vloeibare deeg kloppen. Verdeel het beslag met een eetlepel in een dunne laag op de onderste wafelvorm (plaat 1)
Stand: 3 • Baktijd: 4 tot 6 minuten.
Daarna de wafels met poedersuiker bestrooien.

Kaaswafels
Ingredienten voor 20 wafels: 125 g tarwemeel • 125 g aardappelmeel • 1 theelepel bakpoeder • 200 g zachte margarine • 4 eieren • 6 cl warm water • 4 eetlepels geraspte Emmentaler kaas •
1/2 theelepel paprikapoeder • 1 theelepel zout.

Bereid deze wafels zoals staat aangegeven bij het recept van zanddeegwafels.
Stand: 3 • Baktijd: ca. 5 minuten.

Reiniging

Attentie! Voor elke reiniging de netstekker uit de kontakdoos nemen.
De platen kunnen beter worden gereinigd als zij nog iets warm zijn.
Platen uit het apparaat nemen en alleen met een afwasborstel en vaatwasmiddel reinigen. Geen schuurmiddelen, verzeepte staalwol of schavers van metaal gebruiken omdat anders de anti-aanbaklaag wordt beschadigd.
Voor het reinigen van het oppervlak van het apparaat en alle andere delen zoals handgrepen, verstelscharnieren etc. is een vochtige doek met eventueel een beetje vaatwasmiddel voldoende.

Het opbergen

Het apparaat kan rechtstaand op zijn achterkant ruimtebesparend worden opgeborgen. Hiervoor apparaat sluiten, sluitschuif in het voetstuk drukken en kabel oprollen (afb. 11).

Correcte afvalverwijdering van dit product:

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen.

Verpakking van het apparaat:

- Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven.
- Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Grill en baktabel

De tijdaanduiduigen zoals deze op het tabel zijn aangegeven zijn slechts indicatief. Ze kunnen al naar de aard van de spijzen verschillen.

Gaar te maken spijzen	Stand van de automat	Ongevere tijd in min.	Instelling van de regelaar
Kalfschnitzel	contactgrilleren/wafels bakken	4 - 5	4
Kalfsoesters	contactgrilleren/wafels bakken	4	4
Rumpsteak	contactgrilleren/wafels bakken	3	5
Filetsteak	contactgrilleren/wafels bakken	3 - 5	5
Entrecôte	contactgrilleren/wafels bakken	5 - 7	5
Varkenschnitzel	contactgrilleren/wafels bakken	5	4
Varkenkotelet	Partygrilleren	2 x 5	4
Varkensoesters	contactgrilleren/wafels bakken	4	4
Varkenkarbonade, aaneén	contactgrilleren/wafels bakken	12 - 15	4
Varkenslappen van de nek	contactgrilleren/wafels bakken	5 - 7	4
Varkenslappen van rollade	contactgrilleren/wafels bakken	5	4
Kalkoenschnitzel	contactgrilleren/wafels bakken	3 - 5	4
Kalkoenschnitzel in folie	contactgrilleren/wafels bakken	5 - 7	4
Gevogelte	contactgrilleren/wafels bakken	10 - 12	4
Halve kip	contactgrilleren/wafels bakken	15 - 20	4
Visfilet in folie	contactgrilleren/wafels bakken	5	5
Vissticks	Gratinieren	2 x 5	4
Visfrikandellen	Gratinieren	2 x 4 - 6	4

Gaar te maken spijzen	Stand van de automat	Ongevere tijd in min.	Instelling van de regelaar
Forel, makreel	contactgrilleren/wafels bakken	8 - 12	3
Fjordgarnalen in de schaal	contactgrilleren/wafels bakken	5	4
Lever in schijven	contactgrilleren/wafels bakken	3	4
Hersens, kalfszwezerik gekookt gepaneerd	Partygrilleren	2 x 5	4
Braadworst	Partygrilleren / contactgrilleren/wafels bakken	8 - 10 3 - 5	4
Lever-, vleeskaas	contactgrilleren/wafels bakken	2 - 3	4
Frikandellen	contactgrilleren/wafels bakken	4	4
Lappen aan het spit	Partygrilleren	12- 15	5
Sandwich, kropbrood	contactgrilleren/wafels bakken	2	4
Toastbrood, met beleg, gegratineerd	Gratinieren	8 - 10	4
Slakken op wittebrood in aluminiumschaaltje	Gratinieren	6 - 8	4
Schijven ananas	contactgrilleren/wafels bakken	2- 3	4
Tomaten	Gratinieren	5 - 7	3
Stukken vlees die slechts even gebraden hoeven te worden	Partygrilleren	al naar gelang van de te grilleren spijzen	5
Roomwafels	contactgrilleren/wafels bakken	4 - 6	3
Biskwiewafels	contactgrilleren/wafels bakken	4 - 6	3
Zanddeegwafels	contactgrilleren/wafels bakken	4 - 6	3
Kaaswafels	contactgrilleren/wafels bakken	5	3

Betekenis van de symbolen: = contactgrilleren/wafels bakken   = Partygrilleren   = Gratinieren

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18

Art. Nr. 480-11259 Stand 09/2009